



ポム ルージュ

瑞々しさ溢れるりんごのコンポートと
なめらかな紅茶のムースを合わせました。



ザッハトルテ

アンズジャムを挟んだチョコレート生地に、
シャリシャリ食感のチョコレートを掛けて。



ミルフィーユ

タヒチ産バニラが香るクリームと、
サクサクとしたパイ生地のハーモニー。



せとかのナージュ

高級柑橘せとかのソルベをスープ、
果実とご一緒に。



プリン・ア・ラ・モード

マダガスカル産バニラが香るプリンと
北海道根釧区の生クリーム&フルーツ。



抹茶のシフォンケーキ

ふんわり焼き上げた定番のシフォンに
抹茶アイスと生クリームを合わせて。



タルトセゾン
シャインマスカット

サクサクのタルトに2種のクリームを重ね、
シャインマスカットをたっぷりと。



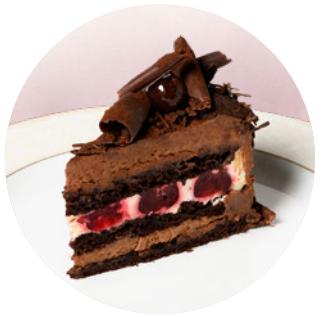
プレミアムショートケーキ

厳選した国産イチゴをふんだんに使用。
コク深いクリームと共に贅沢にサンドした、
ジューシーで軽やかな一品。



バスクチーズケーキ

クリーミーなくちどけのチーズケーキ
表面は香ばしく、中はとろける食感。



フォレ・ノワール

ヴァローナ社のチョコレートとグリオット、
バニラが奏でる調和と、カカオの長い余韻



シューシャンティ

香ばしいシューに、ディプロマットクリーム&
マスカルポーネ入り生クリームを
たっぷり絞りたてでご提供いたします。



コーヒーゼリー

幻の高級珈琲豆「トアルコトラジャ」を
使用。グラス・ヴァニユとともに。